



УТВЕРЖДЕНО  
приказом  
МБОУ «Лесогорская СОШ»  
№ 1871-ОД от 01.09.2025 г.

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной  
организации**

**ПАСПОРТ**

пищеблока

МБОУ «Лесогорская СОШ»

(наименование образовательной организации)

Адрес месторасположения п.Лесогорский, Школьный переулок, д.2

Телефон 8(81378) 47 – 261

эл почта: [les\\_school@inbox.ru](mailto:les_school@inbox.ru)

**1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:**

Руководитель образовательной организации **Белышева Виктория Александровна**

Ответственный за организацию питания обучающихся в школе **Зыкова Ксения Сергеевна**

Численность педагогического коллектива **16 чел.**

Количество классов по уровням образования **11**

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	28	25
2	2 класс	1	19	18
3	3 класс	2	40	41
4	4 класс	1	29	28
5	5 класс	1	29	6
6	6 класс	1	28	5
7	7 класс	1	28	6
8	8 класс	1	29	8
9	9 класс	1	27	8

**2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

**2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-

**3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая догоготовочная, буфетно-раздаточная)**

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «В ДВИЖЕНИИ»
Адрес местонахождения	197374, г. СанктПетербург, вн.тер.г. Муниципальный округ №65, ул. Оптиков, д. 4, литера А, помещ. 11-Н
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	А.А. Новосёлов
Контактные данные: тел. / эл. почта	zavac9281@mail.ru
Дата заключения договора	01.09.2025 г.
Длительность договора	31.12.2025 г.

**4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

Вид транспорта	нет
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		1 м <sup>2</sup>		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		1 м <sup>2</sup>		-
2.3	Мясо-рыбный цех		1 м <sup>2</sup>	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	1 м <sup>2</sup>		-
2.5	Горячий цех		4 м <sup>2</sup>		-
2.6	Холодный цех		2 м <sup>2</sup>		-
2.7	Мучной цех		1 м <sup>2</sup>	-	-
2.8	Раздаточная		3 м <sup>2</sup>		
2.9	Помещение для резки хлеба		1 м <sup>2</sup>	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		1 м <sup>2</sup>	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		15,4 м <sup>2</sup>		-
2.12	Моечная столовой посуды		15,3 м <sup>2</sup>		-
2.13	Моечная и кладовая тары		8,5 м <sup>2</sup>		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	1 м <sup>2</sup>	-	

8.	Горячий цех	- плита электрическая	2	2009	2009	30%
		пароконвектомат	1	2020	2020	1%
		- духовой шкаф	1	2012	2012	30%
		- сковорода для жарки	1	2005	2005	60%
		- вытяжка	1	2000	2000	50%
9.	Холодный цех	- стол	3	2020	2020	2%
		- разделочная доска	4	2015	2015	20%
		- магнитная доска	2	2021	2021	0%
10	Мучной цех	- стол	1	2017	2017	6%
		- доска для выпечки	1	2017	2017	20%
11	Раздаточная	- марниты	2	2020	2020	0%
12	Помещение для резки хлеба	- стол	1	2020	2020	0%
		- доска разделочная	1	2015	2015	10%
		- магнит для ножей	1	2021	2021	0%
		- нож	1	2015	2015	20%
		- ящик для хлеба	2	2021	2021	0%
13	Помещение для обработки яиц	- раковина	1	2019	2019	5%
		- тара для обработки яиц	4	2021	2021	2%
14	Моечная кухонной посуды	- стол	3	2013	2013	50%
		- стеллаж для посуды	2	2020	2020	2%
		- бойлер для горячей воды	1	2021	2021	0%
		- посудомоечная машина	1	2020	2020	0%
		- раковина	4	2012	2012	10%
		- вентиляция	1	2021	2021	0%
15	Моечная столовой посуды	- стеллаж для посуды	2	2020	2020	1%
		- раковина	2	2015	2015	10%
		- бойлер для горячей воды	2	2020	2020	1%

3	Холодильное						
4	Весоизмерительное						

### 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительное						
Ответственный за оборудование – Мясникова Татьяна Викторовна, завхоз							

### 9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - , площадь М <sup>2</sup>			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1.	плита	2	2009	30%	

	(помощники повара)			ое			
--	-----------------------	--	--	----	--	--	--

### **11. Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов: есть
- самообслуживание: есть
- шведский стол: нет
- меню по выбору: есть

### **12. Перечень нормативных и технологических документов:**

- Примерное двухнедельное меню: есть
- Ежедневное меню: есть
- Меню раскладка: есть
- Технологические карты (ТК): есть
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара: есть
- Накопительная ведомость: есть
- График приема пищи: есть
- Гигиенический журнал (сотрудники): есть
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования: есть
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях: есть
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции: есть
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции : есть
- Ведомость контроля за рационом питания: есть
- Приказ о составе бракеражной комиссии: есть
- График дежурства преподавателей в столовой: есть
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году: есть
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся: есть
- Положение об организации питания обучающихся: есть
- Положение о бракеражной комиссии: есть
- Приказ об организации питания : есть
- Должностные инструкции персонала пищеблока: есть
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы : есть
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания : есть

		передвижной	передвижной		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы	Производственны е столы	Производственны е столы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальный привод	Универсальный привод	Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемпературн ый	Холодильный шкаф среднетемператур ный	Холодильный шкаф среднетемператур ный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственны е столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		Холодильный шкаф среднетемпературн ый	Холодильный шкаф среднетемператур ный		
		Холодильный шкаф низкотемпературны й (при необходимости)			
		Электромясорубка	Электромясорубк а		
		Универсальный привод	Универсальный привод		
		Колода для разрубки мяса	Колода для разрубки мяса		
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительно е оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			
		Котлетоформовочн ый аппарат (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Доготовочный цех			Производственны е столы	
				Холодильные шкафы среднетемператур	



		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Производственные столы (с деревянным покрытием)	<b>Совмещается с горячим цехом:</b> Производственные столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
		Просеиватель муки (при необходимости)	Просеиватель муки (при необходимости)		
		Привод универсальный	Привод универсальный		
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.8	Раздаточная	<b>При наличии зала:</b> Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
		Холодильные прилавки (витрина)	Холодильные прилавки	Холодильные прилавки	Холодильные прилавки

		Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной				Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)
					Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов)
					Стеллаж стационарный или Шкаф для хранения посуды
					Раковина для мытья рук
3	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы
		Электроплита	Электроплита	Электроплита	Электроплита
		Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь
		Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой
		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

\* Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации